



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK NUGA

<https://yemek.name>

2 adet yumurta sarısı
200 ml. krema
80 gram pudra şekeri
20 gram bal
150 gram kuru meyve
125 gram kuruyemiş
50 gram portakal veya
kiraz şekerlemesi
Portakal kabuğu rendesi
50 ml. süt
1 yaprak jelatin

İlk iş olarak kremayı derin dondurucuda 8-10 dakika beklettikten sonra pudra şekeriyle beraber kabarıncaya kadar 3 dakika çırpalım ve hemen buzdolabına kaldıralım.

Kalıbımızı streç film ile kaplayalım ve hafifçe sıvı yağ ile yağlayalım.

Daha sonra kullanacağımız kuru yemişleri, ben file tuzsuz fıstık, badem ve ceviz kullandım, fırında veya teflon tavada renkleri koyulmadan kavurup, soğumaya bırakalım.

Başka bir kaptaki 2 yumurta sarısını yüksek devirde çırpılarak kar gibi olana dek köpürtelim ve yine hemen buzdolabına kaldıralım.

Bu arada kuru meyveleri veya şekerlemeleri tartarak hazır edelim.

Ufak bir sos tenceresinde sütü ısıtalım ve içinde çözünmeye bıraktığımız jelatin yaprağını kısıp ateşte iyice eritemiz. Ardından da soğumaya bırakalım.

Tüm bu işlemleri tamamladıktan sonra soğuttuğumuz tüm malzemeleri, yani krema ve köpürttüğümüz yumurta akını, balı ve rende portakal kabuğunu, kuru meyve ve yemişleri, sütlü jelatin karışımını bir spatula yardımıyla nazikçe karıştırarak streçle kapladığımız kalıbımıza dökelim.

Derin dondurucuda bir gece beklettikten sonra, dikdörtgen bir servis tabağına ters çevirelim ve dilimleyerek soğuk tabaklarda servis edelim.

Not: Ben bu tarifte kuru üzüm, kuru kayısı, kuru yaban mersini kullandım. Ayrıca dilerseniz kivi, ananas, mango, papaya kuru ile de deneyebilirsiniz.